
Krem karmelowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2239 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

500 ml mleka,

3 jaja,

3 zoltka,

75 g cukru,

1 drobno posiekana laska wanilii,

szczypta soli,

masło do nasmarowania foremek.

Karmel:

50 g cukru,

1/2 łyżeczki soku cytrynowego,

1 łyżka wody.

1. Jaja i zółtka osolic, wymieszać starannie z cukrem. Dodac wanilie i, ciagle mieszajac, dolewac stopniowo mleko.
2. W malym rondelku o grubym dnie polaczyc ze soba wszystkie skladniki karmelu. Ogrzewac na malym ogniu do momentu, w ktorym cukier stopi sie calkowicie i zabarwi na zloto. Od czasu do czasu mieszac drewniana lopatka.
3. Gotowym karmelem pokryc dno 4 foremek do pieczenia. Dopelnic je przygotowana masa z jaj i mleka, przykryc folia aluminiowa. Piec na lazni wodnej (woda powinna siegac do polowy wysokosci foremek) w nagrzanym do temp. 180°C piekarniku przez 35 min.
4. Wyjac z lazni wodnej, ostudzic, nastepnie schlodzic w lodowce w foremkach. Wyjac z foremek, ulozyc na talerzykach karmelem do gory i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 70.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)